料理道具
001～009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
009 揚げ物用品

正広 MASAHIRO

三段階にわたる本焼入れにより、高い焼入硬度と金属結晶粒子の極細化が、切れ味の持続性と研ぎ易さを一段と向上させています。



正広作 口金牛刀(日本鋼)

材質:刀身/ハガネ
柄/積層強化木(抗菌剤入)

①牛刀 [CHBA-01] B

刃渡	g		
180mm(13010)	148	18-0131-0101	¥14,500
210mm(13011)	163	18-0131-0102	¥15,500
240mm(13012)	232	18-0131-0103	¥19,500
270mm(13013)	260	18-0131-0104	¥24,000
300mm(13014)	291	18-0131-0105	¥30,000
330mm(13015)	330	18-0131-0106	¥36,000
360mm(13016)	355	18-0131-0107	¥50,000

②ペティナイフ [CHBA-02] B

刃渡	g		
120mm(13002)	73	18-0131-0201	¥ 9,000
135mm(13003)	79	18-0131-0202	¥ 9,600
150mm(13004)	92	18-0131-0203	¥10,500

③筋引 [CHBA-03] B

刃渡	g		
240mm(13017)	160	18-0131-0301	¥19,500
270mm(13018)	222	18-0131-0302	¥24,000
300mm(13019)	239	18-0131-0303	¥30,000

④骨スキ(角) [CHBA-04] B

刃渡	g		
150mm(13006)	152	18-0131-0401	¥15,000

⑤骨スキ(丸) [CHBA-05] B

刃渡	g		
150mm(13008)	183	18-0131-0501	¥15,000

⑥洋出刃 [CHBA-06] B

刃渡	g		
210mm(13020)	308	18-0131-0601	¥32,000
240mm(13021)	425	18-0131-0602	¥38,000
270mm(13022)	481	18-0131-0603	¥42,000

⑦三徳型 [CHBA-07] B

刃渡	g		
175mm(13023)	161	18-0131-0701	¥14,500

⑧小間切 [CHBA-08] B

刃渡	g		
240mm(13026)	310	18-0131-0801	¥28,500
270mm(13027)	386	18-0131-0802	¥32,000
300mm(13028)	397	18-0131-0803	¥38,000

⑨ガラスキ [CHBA-09] B

刃渡	g		
180mm(13024)	310	18-0131-0901	¥28,500

⑩巾広冷凍 [CHBA-10] △B

刃渡	g		
270mm(13046)	397	18-0131-1001	¥37,000
300mm(13047)	419	18-0131-1002	¥42,000

⑪冷凍切 [CHBA-11] △B

刃渡	g		
300mm(13049)	365	18-0131-1101	¥32,000

⑫滑止付牛刀 [CHBA-12] B

刃渡	g		
300mm(13044)	440	18-0131-1201	¥45,000

⑬薄刃型 [CHBA-13] B

刃渡	g		
165mm(13035)	170	18-0131-1301	¥14,500

正広 MASAHIRO

日本鋼ローズ牛刀シリーズは、確かな手応えと切れ味を身上とする純日本鋼を使用。研ぎ澄ました刃先に伝統の風格が漂います。



正広作 ローズ

材質:刀身/ハガネ 柄/天然木(ローズ)

⑭牛刀 [CHBK-02] B

刃渡		
180mm(13410)	18-0131-1401	¥ 6,800
210mm(13411)	18-0131-1402	¥ 7,600
240mm(13412)	18-0131-1403	¥11,000
270mm(13413)	18-0131-1404	¥15,000
300mm(13414)	18-0131-1405	¥19,000
330mm(13415)	18-0131-1406	¥25,000
360mm(13416)	18-0131-1407	¥29,500

⑮ペティナイフ [CHBK-03] B

刃渡		
120mm(13402)	18-0131-1501	¥4,800
150mm(13404)	18-0131-1502	¥5,500

⑯筋引 [CHBK-04] B

刃渡		
240mm(13417)	18-0131-1601	¥11,000
270mm(13418)	18-0131-1602	¥15,000

⑰三徳 [CHBK-05] B

刃渡		
175mm(13423)	18-0131-1701	¥6,800

⑱洋出刃 [CHBK-06] B

刃渡		
210mm(13420)	18-0131-1801	¥18,000
240mm(13421)	18-0131-1802	¥23,500
270mm(13422)	18-0131-1803	¥29,000

⑲骨スキ(丸) [CHBK-07] B

刃渡		
150mm(13408)	18-0131-1901	¥7,600

⑳骨スキ(角) [CHBK-08] B

刃渡		
150mm(13406)	18-0131-2001	¥7,600

㉑小間切 [CHBK-09] B

刃渡		
240mm(13426)	18-0131-2101	¥23,500
270mm(13427)	18-0131-2102	¥26,000
300mm(13428)	18-0131-2103	¥34,000

㉒皮ハギ [CHBK-10] B

180mm(13425)	18-0131-2201	¥15,000

㉓ガラスキ [CHBK-11] B

刃渡		
180mm(13424)	18-0131-2301	¥19,000

㉔頭取り [CHBK-12] B

刃渡		
150mm(13431)	18-0131-2401	¥13,500

※上記の価格には消費税は含まれておりません。